

früher „Der Ostmärker"

Land- und hauswirtschaftlicher Ratgeber.

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

Die „Scholle" erscheint jeden zweiten Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Geschäftsstelle: Bromberg.

Anzeigenpreis: Die einspalt. Millimeterzeile 15 Grosch., die einspalt. Reklamezeile 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschld. 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 18. Bromberg, den 4. September 1932

Zucker aus Holz

Von Dr. Wilsing, Nedlitz in Anhalt, früher Direktor der Wiesenbauschule in Bromberg*)

Vor einigen Jahren berichtete ich in der „Scholle" über die Erfindung eines jungen deutschen Gelehrten, welche die Umwandlung von Holz in Zucker zum Gegenstande hatte.

Daß man aus dem eigentlichen Holzstoff, der sogenannten „Zellulose", durch Zugabe von Schwefelsäure Zucker herstellen kann, war schon seit mehr als 100 Jahren bekannt. Es war die Entdeckung eines französischen Gelehrten aus dem Jahre 1808.

Es ging aber mit dieser Entdeckung ebenso wie mit so mancher anderen, z. B. der vor kurzem gelungenen Herstellung von Gold aus Quecksilber: Man konnte im Laboratorium in ganz winzigen Mengen den neuen Stoff erzeugen, aber die Herstellungsweise war so kompliziert und erforderte eine solch vorsichtige und „kniffelige" Arbeit, daß die Kosten weit höher wurden, als das neue Material Wert hatte. Die Tatsache war also für die Wissenschaft außerordentlich wichtig, aber für die Praxis ohne jede Bedeutung, weil man sie nicht verwenden konnte.

Die neue Erfindung, Holz in Zucker umzuwandeln, ist ein Kind der Not. Der junge Chemiker saß in den Hungersnotjahren der Kriegszeit eines Tages in seinem Zimmer, ohne die Möglichkeit, sich etwas zu essen beschaffen zu können. Da — so berichten die „L. N. N." — rief er verzweifelt aus: „Könnte man doch die wertvollen Stoffe, die in dem Holze dieses Tisches, dieses Stuhles stecken, herausziehen, um sie in Nahrungsmittel zu verwandeln." Und dieser Gedanke ließ ihn nicht mehr los. Es handelte sich darum, ein Verfahren zu erfinden, welches die altbekannte Tatsache, Holz in Zucker umzuwandeln, rentabel gestaltete. Damals gelang es ihm — wie ich vor einigen Jahren berichtete —, auf dem Wege einen Schritt vorwärts zu machen, indem er aus dem Holz mit Hilfe von Schwefelsäure 14 Prozent Zucker gewann. Das war aber immer noch nicht genug, um das Verfahren rentabel zu gestalten. Die Schwefelsäure zersetzte nämlich bei längerer Einwirkung den Zucker wieder, so daß immer am Ende des Prozesses nur eine kleine Menge davon übrig blieb. Durch diese Erkenntnis kam der Mann auf den Gedanken, schon gleich beim Entstehen des Zuckers die gewonnene Menge herauszuziehen und so fortzufahren, bis der ganze Zellstoff umgewandelt war. Es gelang ihm auf diese Weise — das Verfahren ist sein Geheimnis — 40 Prozent des Holzes in Zucker umzuwandeln.

*) Infolge der vielen Anfragen Auskunft nur gegen Rückporto.

Und nun hat man in der Nähe von Hamburg eine Fabrik erbaut, in welcher aus einer „Maische" von 20 000 Kilogramm Sägespänen 8000 Kilogramm Zucker hergestellt werden!

Das ist etwas, das geeignet ist, auf unsere Land- und Forstwirtschaft in stärkstem Maße einzuwirken!

Man bedarf zu diesem Prozesse keines wertvollen Holzes, es genügt der Abfall, die Sägespäne; Holz, das sich nicht zu Bau- oder Tischlerzwecken gebrauchen läßt, wird verschrotet und dient als Material zur Zuckerbereitung.

Man könnte daran denken, daß nun der ganze Zuckerrübenbau überflüssig würde.

Das ist aber wohl etwas zu weit gegriffen; denn die chemische Industrie denkt nicht darin, den Rübenzucker zu verdrängen, den Speisezucker zu verjagen, sondern sie will den künstlichen Zucker zu technischen Zwecken verwerten, sie will aus ihm andere Produkte herstellen: Alkohol, Nitroglyzerin, durch Zusatz von Stickstoff aus der Luft auch Eiweißstoffe, um dadurch Futtermittel herzustellen usw. Dieser Alkohol soll durch Beimischung von etwas Benzin einen vortrefflichen Betriebsstoff für Autos und Motoren darstellen. Während des Krieges hat man aus Zucker Sprengstoffe verschiedenster Art bereitet. Und da die Heranholung des Luftstickstoffes schon seit Jahren keine Schwierigkeiten mehr macht, und uns der deutsche Physiologe, Geheimrat Pflücker, schon in den neunziger Jahren des vorigen Jahrhunderts die künstliche Herstellung von Eiweiß — Tropon — lehrte, so ist auch der Weg offen, jetzt aus dem künstlichen Zucker eiweißhaltige Futtermittel zu erzeugen — alles aus Holz!

Wird nun der Kartoffelbau darunter leiden? Die Landwirtschaft, besonders die großen Güter mit leichtem Boden, sind heute auf die Verarbeitung der Kartoffel zu Spiritus angewiesen. Werden sie dieser neuen Konkurrenz weichen müssen?

Unbedingt nötig ist das nicht.

Es gibt für die Verwendbarkeit des künstlichen Zuckers eine solche Menge von Möglichkeiten, die sich vielleicht in ungeahnter Weise ausbauen lassen, daß man der Landwirtschaft keine schädigende Konkurrenz zu machen braucht.

Zucker besteht — chemisch gesprochen — aus Kohlenstoff, Sauerstoff und Wasserstoff, und zwar in einer bestimmten Zusammensetzung. Der Alkohol besteht ebenfalls aus diesen 3 Stoffen, aber in anderer Zusammensetzung. Und so haben wir tausenderlei Stoffe der allerverschiedensten

Art, welche alle aus diesen 3 Stoffen in bestimmter, aber verschiedener Zusammensetzung bestehen. Treten dazu nun noch andere Stoffe, so entstehen wiederum neue: z. B. Stickstoff zu den 3 Grundstoffen ergibt Eiweiß; Glyzerin und Stickstoff erzeugt Nitroglyzerin; wieder andere Zusammenstellungen ergeben Farben, Chemikalien, die man als Medikamente verwendet, usw. usw.

Unsere Chemie ist überreich an Möglichkeiten, den künstlichen Zucker zu verwenden, ohne darau denken zu müssen, der Landwirtschaft Konkurrenz zu machen. Im Gegenteil: die billigere Herstellung von Zucker aus Holz als Ausgangsstoff für technische Produkte wird gerade zum Gebrauch nach dieser Richtung hin anreizen; man wird allerdings ausländischen Zuckers nicht mehr bedürfen, wird auch andere fremde Rohstoffe entbehren können. Andererseits dagegen werden sich Futtermittel daraus herstellen lassen, welche den Ankauf von ausländischen Futtermitteln überflüssig machen.

Und rechnet man dazu die Möglichkeit einer stärkeren und rentabeleren Verwendung des Holzes, so wird der Forst- und Landwirtschaft damit nur gedient sein.

Immerhin aber: Wer kann in die Zukunft schauen? Wer weiß, ob wir nicht an der Schwelle einer neuen Epoche für die Landwirtschaft stehen? Wer weiß, ob es nicht doch bald notwendig sein wird, uns wieder einmal „umzustellen" und uns neuen Verhältnissen anzupassen? Die wissenschaftliche Erkenntnis schreitet fort, und sie zwingt uns, mit ihr zu wandern. Das Zeitalter der Luftschiffe und der „Radios" wirkt auf die Menschen anders als das Zeitalter der Postkutsche. Wir müssen mit, ob wir wollen oder nicht. Und so bleibt uns nichts übrig, als uns die neuen Erkenntnisse der Wissenschaft zu eigen zu machen und sie zu benutzen. Darum heißt es auch jetzt wieder für die Landwirtschaft: „Achtung! Aufgepaßt, was da vor sich geht!"

Pelztierzucht im September.

Die Silberfüchse werden jetzt gründlich einer Musterung unterzogen, um festzustellen, ob die Zuchtwahl richtig war. Altpaare, die guten Nachwuchs brachten, bleiben nach Möglichkeit dauernd beisammen. Bei durchgezüchteten Zuchtstämmen kommen Rückschläge nur selten vor. Um das Fell rein und seidig zu erhalten, werden die Füchse ab und zu gebürstet. Die Boxen müssen sauber gehalten und gegen Ungeziefer desinfiziert werden. Die Fütterung sei regelmäßig; zu magere und zu fette Tiere sollen in Einzelgehegen entsprechend behandelt werden, um den Normalzustand wieder herzustellen.

Nerze sind nunmehr alle in Einzelgehegen untergebracht. Reichhaltiges Futter muß verabreicht werden. Die Fischportionen werden langsam erhöht. Später kann die Fütterung halb aus Fleisch und halb aus Fisch bestehen, in der Anfangszeit beides durch den Wolf gedreht. Das mehr in Verwendung kommende Trockenfleisch muß mit größter Vorsicht aufgenommen werden. Durch die Verarbeitung mit mehr oder weniger Salpeter hat dieses Trockenfleisch eine abführende Wirkung. Es ist daher vor dem Verfüttern reichlich zu wässern. Vorerst kann man es nur als Beifutter verwenden. Um Erkältungen zu vermeiden, entfernt man das Badewasser am Frühnachmittag.

*

Waschbären trennt man nach Geschlechtern und füttert besonders Muttertiere ausreichend, damit sie wieder zu Kräften kommen. Waschbären sind große Freunde aller Obstarten, die man jetzt reichlich füttern kann. Damit sich die Jungtiere bewegen können, stellt man in den Zwinger einen Baum zum Klettern oder bringt Laufräder an. Die Jungen tummeln sich mit größter Freude an diesen Geräten.

Silberdachse haben die Ranz beendet, was sich durch ruhiges Benehmen anzeigt. Der Deckakt erfolgt unter großem Geschrei der Fähe, in deren Genick der Rüde sich festbeißt. Nach Beendigung der Ranz kann man wieder reichlicher füttern, damit die Dachse für den Winter allmählich gut Fett ansetzen.

Marder treten wieder aus der Ranz. Die Deckakte finden meist nachts statt. Die Fütterung ist jetzt sehr abwechselungsreich, besonders treten Obst, Gemüse und Tomaten in den Vordergrund. Beeren, Schlehen und Hagebutten sollten nicht fehlen.

Iltisse werden ebenso gefüttert, damit die Tiere sich zu gesunden, fortpflanzungsfähigen Exemplaren entwickeln. Auch hier ist den Jungtieren viel Beachtung zu schenken.

*

Nutria erhalten eine Abwechselung im Speisezettel durch die Kartoffeln. Es sei empfohlen, solche nur gekocht zu reichen, da mit rohen Knollen schlechte Erfahrungen gemacht wurden. Dazu reichlich Grünfutter, Gelbrüben und Runkeln. Für Winterfutter sät man nochmals Kohlarten aus, besonders den neuen Markstammkohl, der sich sehr bewährt hat und auch gern genommen wird. Frisches Wasser sei stets vorhanden; bei greller Sonne sorge man für Schatten, da besonders Jungtiere dafür empfänglich sind.

Karakul-Pelzschafe können immer noch weiden, doch erfordert eine magere Weide Zusatz an Kraftfutter. Ölkuchen, Soja- und andere Schrote werden vornehmlich den trächtigen Mutterschafen gefüttert, täglich etwa ½ bis 1 Kilogramm.

C. Franzreb.

Viehzucht.

Das Wilstermarschschaf. Das Wilstermarschschaf ist als ein schweres, frühreifes und fruchtbares Fleischschaf bekannt. Es stammt aus der Wilstermarsch in Schleswig-Holstein, wo es seit alters gezüchtet wird. Von Geburt an abgehärtet, hat es eine gesunde, wetterfeste Körperverfassung, wodurch sich für dieses Schaf das ganze Jahr über freier Weidegang ermöglicht. Dadurch ist die Zucht besonders lohnend, weil keine Stallhaltung notwendig wird. Das Wilstermarschschaf wird in weißer Farbe und dichtem, gekräuseltem Wollbesatz verlangt. Der Körper soll tief und gedrungen mit starkem Fundament sein. Kopf, Beine und Schwanz dürfen keine Wolle tragen. Im Alter von 6 bis 8 Monaten, also sehr frühzeitig, wird das Schaf zum Bock geführt. März-April ist Lammzeit, und einjährige Schafe bringen meist 2, ältere Schafe vielfach 3 Lämmer. Als gutes Fleischschaf erreichen männliche Tiere im Alter von 5—8 Monaten ein Gewicht von 75—90 Kilogramm, weibliche Tiere 50—70 Kilogramm. Ein- bis zweijährige Böcke wiegen 100—125 Kilogramm und mehr, Schafe 75—100 Kilogramm und darüber. Bei sachgemäßer Wirtschaftszucht werden die weiblichen Lämmer nach Ausmerzung minderwertigen Materials fast sämtlich zur Zucht verwandt. Die Böcke soll man jedoch einer schärferen Kontrolle unterziehen und nur bestes Material zur Zucht einstellen. Die Schur der Tiere nimmt man alljährlich im Mai vor. Der Wollertrag beträgt durchschnittlich je Tier 5—6 Kilogramm.

C. Franzreb.

Obst- und Gartenbau.

Petersilienwurzel. Man unterscheidet bei der Petersilie zwei Arten, die Wurzelpetersilie und die Blattpetersilie. Die Wurzelpetersilie wird zuweilen auch in Feldkultur angebaut, da die Wurzeln von der Verwertungsindustrie dem Mischgemüse beigegeben werden. Zur Kultur, die einfach ist, ist folgendes zu sagen: Der Boden muß im Herbst tief bearbeitet werden, im feldmäßigen Anbau mit dem Untergrundlockerer. Als Düngung gibt man auf einen Hektar: 3 Doppelzentner Superphosphat, 2 Doppelzentner 40prozentiges Kalisalz und 1—2 Doppelzentner

schwefelsaures Ammoniak. Für letzteres kann man im Winter auch eine Jauchendüngung geben. Frischen Stalldünger liebt die Wurzelpetersilie nicht. Die Saat erfolgt im April. Reihensaat ist zu bevorzugen. Im Garten beträgt die Reihenweite 20 bis 25 Zentimeter. Im Feldanbau ist eine Entfernung von 35 Zentimetern zulässig. Der Same keimt langsam, weshalb es zweckmäßig ist, dem Petersiliensamen Spinat beizumengen und gemischt zu säen.



Auf einen Hektar rechnet man 4—8 Kilogramm Spinatsamen. Der Spinat keimt schneller und zeigt damit gleichzeitig die Drillreihen an, die dann behackt werden können. Im Mai wird der Spinat geerntet und macht der Petersilie Platz. Um sehr kräftige Wurzeln zu erhalten, werden die Pflanzen in den Reihen auf 10—15 Zentimeter verzogen. Die sommerliche Pflege erstreckt sich auf ein zwei- bis dreimaliges Hacken und Freihalten von Unkraut.

Gartenbauinspektor **Ka.**

Meerrettich. Man sollte den Meerrettich zu den Gewürzpflanzen rechnen. Gewürzpflanzen werden wirklich fein im Aroma und Geschmack nur in ärmeren, trockneren Böden, während dieser Rettich eigentlich mehr feuchte, humoslehmige, sehr gute Böden verlangt, wenn er hervorragend werden soll. Freilich wird auch der Meerrettich aromatischer, wenn er trockener, ärmer steht; aber auch von einer Schärfe und Zähigkeit, die sich bis zur Ungenießbarkeit steigern kann. Außerdem muß der Boden tief bearbeitet sein, darf von der Vorfrucht keinen unzersetzten Dünger mehr besitzen. Er würde im anderen Falle keine schöne Stange bilden, sondern sich in der Wurzel stark verzweigen. Zur Vermehrung benutzt man sogenannte Fechser; das sind Wurzelstücke des Vorjahres, die für den Verbrauch in der Küche zu schwach waren. Es sind Wurzelstücke von etwa 20 Zentimeter Länge, die man mit einem rauhen Tuch tüchtig abreibt. Dadurch werden die feinen Seitenwurzeln entfernt und der Fechser verhindert, diese zu entwickeln und den Wuchs zu verzetteln. Auf einem frisch gegrabenen Beete zieht man in etwa 40 Zentimeter Entfernung 7—8 Zentimeter tiefe Furchen, legt die Fechser waagerecht mit 8 Zentimeter Abstand hinein und tritt bei jedem einmal energisch auf das dünnere Ende, so daß dieses etwas tiefer als das dicke, sogen. Kopfende, liegt. Dann werden die Rillen zugezogen. Die Kopfenden sollen stets die gleiche Richtung haben. Dadurch, daß das entgegengesetzte Ende etwas tiefer liegt, bilden sich an ihm die Wurzeln, am Kopfe der Blätterschopf. Die Pflege besteht im Hacken und Bewässern, wenn das nötig ist. Außerdem muß man etwa im Juli — im April wird gepflanzt — die Stangen freilegen und mit einem scharfen Messer alle trotz des Abreibens neu gebildeten Wurzeln abschneiden; nur die Hauptwurzeln am dünnen, unteren Ende werden zur Ernährung beibehalten. Das besorgt man an einem Regentage und zieht die Erde wieder über die Stangen. Scheut man die Arbeit bei Regen, muß man hinterher tüchtig gießen. Im Oktober nimmt man die Stangen heraus, auch was man an Nebenwurzeln irgendwie erwischen kann. Diese schlagen sonst im nächsten Jahre wieder aus und verunkrauten das Beet. Man hat sowieso schon seine Plage damit. Die längsten, dicksten Nebenwurzeln geben für das nächste Jahr die Setzlinge. Aufbewahrt werden sowohl Stangen wie Fechser im Kellersandeinschlag. Wer nicht Wert auf sehr lange, starke Stangen legt, kann das Beet einige Jahre am gleichen Platz belassen, erntet, was er braucht, düngt fleißig nur mit Kompost und altem Mist, der im November handhoch aufgetragen und im April, nach dem er winters über ausgelaugt ist abgerecht wird. Dann läßt man von Nebenwurzeln im Boden, was eben darin bleibt. Die Stücke schlagen alljährlich wieder aus, bis endlich aus gänzlicher Verarmung des Bodens der Platz gewechselt werden muß.

Js.

Geflügelzucht.

Arbeiten des Wassergeflügelzüchters im September. Wo es angeht, werden die Gänse — junge und alte — noch auf die Stoppelfelder und die sonstigen Hutungen getrieben. Wird dort draußen die Nahrung knapp, so müssen sie abends, zu Hause angekommen, noch etwas nachgefüttert werden. Am besten eignet sich dazu Hafer, der bald trocken, bald angequellt, gereicht wird. Mit einem Weichfutter, bestehend aus Schroten, gekochten, gut zerkleinerten Kartoffeln und einem Zusatze von gestampften Möhren, kommt die Gänsehalterin aber auch recht gut zum Ziele. Ob eine solche Nach- bezw. Abendfütterung überhaupt nötig ist, läßt sich bald feststellen, wenn am Abend, nach der Rückkehr von den Feldern, der Kropf der Gänse befühlt wird. Er muß straff gefüllt sein. Manche Gänsehalterin macht sich schon im September daran, ihre Junggänse zu mästen. Auch wenn es sich hierbei in der Regel nur um die sogen. Freimast handelt (im Gegensatz zur Stopfmast), so ist dieser Zeitpunkt doch noch verfrüht; denn die Gänse sind vielfach dazu noch zu jung, auch wird trotz der Mästung bei dem immerhin noch warmen Septemberwetter kaum eine Gewichtszunahme erzielt. Wenigstens ist sie nicht so, daß sich die aufgewendete Mühe und Arbeit bezahlt macht. Dazu kommt noch, daß gerade durch das vorzeitige Mästen sich leicht Darmkrankheiten einstellen. Schon jetzt können zur Blutauffrischung fremde Junggänse beschafft werden. Wirtschaftlich auf hoher Stufe stehen ohne Zweifel die pommerschen Gänse, da sie fast ausnahmslos im Jahre zweimal legen und brüten. —

*

Die Enten haben sich, soweit es sich um Jungtiere handelt, meist schon zu üppigen Tieren entwickelt. Handelt es sich um jüngere Tiere, die der Entenzüchter nicht für seine eigene Wirtschaft behalten will, so muß er darauf bedacht sein, sie mit einem Male abzustoßen, wenn sie das dazu gehörige Alter und damit auch Gewicht haben; denn sonst sind die wirtschaftlichen Reinerträge gleich Null. Die für die nächstjährige Zucht bestimmten Enten sind ganz knapp im Futter zu halten; Körner brauchen sie überhaupt nicht. Sie können sich von Weichfutter und Grünem ernähren. Vergessen wir aber nicht, ihnen reichlich Mineral-Stoffe zur beliebigen Aufnahme zu bieten. Körniger Flußsand ist in dieser Beziehung hervorragend. Freier Auslauf bekommt den jungen und alten Zuchtenten auch im September ausgezeichnet.

Paul Hohmann-Zerbst.

Rebhuhnfarbige Italiener. In landwirtschaftlichen Kreisen hat sich der rebhuhnfarbige Schlag schon immer größter Beliebtheit erfreut, und in den sogenannten „Landhühnern“ ist fast immer das Italienerblut zu erkennen. Das ist vollauf verständlich, wenn man bedenkt, daß der Landwirt sich um sein Geflügel nur wenig kümmern kann. Sein Huhn muß anspruchslos und leicht aufziehbar sein. Da ihm jedmögliche Freiheit gewährt werden kann, so können die Tiere bei wenig Zufutter recht gute Legeergebnisse bringen. Dem Landwirt liegt nun sehr viel an Hennenküken; ein Brathähnchen wird zwar nicht verachtet, reicht aber bei der Größe der Familie nicht sehr weit. Daher sind schon viele ländliche Geflügelhaltungen dazu übergegangen, die erkennbaren Eintagshähnchen gleich zu töten und an

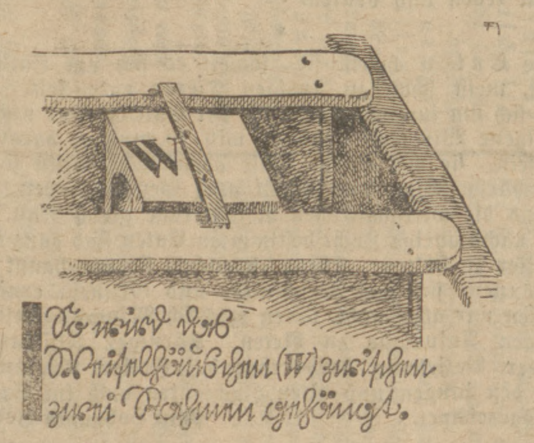
die Schweine zu verfüttern. Eine solche Erkennungsmöglichkeit gibt es bei einigen Kreuzungen, aber auch bei den rebhuhnfarbigen Italienern. Die Hennenküken zeigen auf dem Kopf die Zeichnung viel dunkler als die Hähnchen, außerdem haben sie vom Auge aus einen dunklen Strich in den Hals hinein. Dieser Strich fehlt den werdenden Hähnchen, deren ganze Kopfzeichnungsanlage noch dazu verschwommener ist. Mit ein wenig Übung ist also ein Erkennen der Hennen- und Hahnenküken gut möglich. Die besondere Vorliebe für die weißen Leghorns ist nicht allen Landwirten eigen, da sie ein Huhn haben wollen, das nicht so leicht dem Raubvogel erkennbar ist. Allgemein dürfte dieser Farbenschlag bekannt sein. Aber die Zucht hat sich umgestellt, da man hellbraune Hennen schöner fand; dadurch ist die reinschwarze Brust einstiger Tage in eine braungefleckte geändert worden. Die Henne hat dadurch heute unzweifelhaft gewonnen. Auf die Leistungsfähigkeit einzugehen, erübrigt sich wohl. Es sei nur gesagt, daß die Italiener dasselbe leisten wie die Leghorns. **Wth.**



Bienenzucht.

Wie setzt man junge, befruchtete Königinnen hinzu? Weisellose Bienenvölker zeigen sich gegenüber dem Fremden, nicht Stockeigenen, sehr ablehnend, meist geradezu feindselig. Das muß zuerst beachtet werden. Wir geben deswegen die neue Mutter in einem sogenannten Weiselhäuschen dem Volke zu und hängen sie in die Mitte des ehemaligen Brutlagers, wo sich die meisten Bienen aufhalten. Unsere Abbildung zeigt, wie das Weiselhäuschen eingehängt wird. Dort bleibt die neue Mutter etwa 48 Stunden lang. So lange benötigen die Bienen (nach allgemeiner Annahme), bis sie sich mit der neuen Mutter angefreundet haben. Nach dieser Zeit läßt man die Königin auf einer mit Bienen besetzten, aus dem Kasten genommenen Wabe zulaufen und beobachtet genau das Verhalten der letzteren. Ist dieses friedlich, reichen sie ihrer neuen Königin den Rüssel, sie zu nähren, so hat's gute Wege. Suchen aber einzelne Bienen ihr auf den Rücken zu klettern, ihr den Giftstachel einzubohren, dann ein schneller Griff und hinein mit der kostbaren Majestät in das schützende Häuschen, bis die Bienen Vernunft angenommen haben. Eine gute, befruchtete Bienenkönigin kostet im Frühjahre 6—10 Mark (Rassetiere vom Stamme Nigra bis zu 15 Mark). Da lohnt es sich schon, beim Zusetzen mit größter Vorsicht und Überlegung zu Werke zu gehen.

Weigert.



So wird das Weiselhäuschen (W) zwischen zwei Rahmen gehängt.

Für Haus und Herd.

Schnittlauchtunke. 1 Tasse Fleischbrühe, ½ Eßlöffel Mehl oder getrocknetes geriebenes Brot, 1 Tasse saurer Rahm, 1 Eigelb, 1 Eßlöffel gehackter Schnittlauch, 1 kleines Stückchen frische Butter. Das Mehl wird mit kalter Fleischbrühe angerührt, und unter Rühren auf schwachem Feuer dicklich werden lassen. Oder man rührt das geriebene Brot mit der Fleischbrühe an, kocht es auf und streicht es durch ein feines Sieb. Ein oder zwei Eigelb werden mit dem Rahm verklopft und zur Fleischbrühe gegeben, alles zusammen in einem Pfännchen in kochendes Wasser gestellt und gerührt, bis es gut dicklich ist. Vor dem Anrichten fügt man den fein verwiegten Schnittlauch und ein kleines Stückchen Butter sowie Salz zu, wenn die Fleischbrühe nicht bereits gesalzen war. In solcher Tunke können Schnitten von kaltem Rindfleisch sowie Fischreste erwärmt werden. Für letztere würzt man sie noch mit einigen Tropfen Zitronensaft.

Tomatentunke. 5—6 Tomaten, 1 Zwiebel, 1 kleine Tasse Fleischbrühe, 1 Tasse süßer Rahm, Salz, 1 Eigelb, einige Tropfen Zitronensaft. Die Tomaten werden mit einem Tuch abgerieben, zerrissen, mit kleingeschnittenen Zwiebeln und Fleischbrühe gut weichgekocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen. Die Masse wird auf dem Feuer mit dem Schneebesen gerührt, das Eigelb mit Rahm verklopft zur Tunke gegeben und diese auf schwachem Feuer dicklich gerührt. Vor dem Anrichten fügt man, wenn nötig, noch etwas Salz, einige Tropfen Zitronensaft und ein kleines Stückchen frische Butter zu, letztere besonders dann, wenn anstatt Rahm Milch verwendet wird. Diese Tunke paßt ebenfalls zu Fleisch und Fisch und vorzüglich auch zu in Hälften geschnittenen hartgekochten Eiern.

Quarkauflauf. 1 Liter Milch, ¼ Labtablette, 1 Prise Salz, 1 Stückchen frische Butter (40—60 Gramm), 2 Eigelb, 4—5 Eßlöffel Rahm, nach Belieben 1 Eßlöffel Zucker, ½ Eßlöffel Kümmel, 2 Eiweiß. Die Milch wird auf 35 Grad erwärmt, die Labtablette zerkleinert und mit lauwarmem Wasser angerührt zur Milch gegeben, diese vom Feuer gezogen. Nach 15—20 Minuten ist die Milch fest; sie wird auf ein Sieb gegossen und die Molke ruhig abfließen lassen. Nachher streicht man den Quark durch das Sieb in ein besonderes Gefäß. Die Butter wird schaumig gerührt, die Eigelb zugefügt und alles zusammen zehn Minuten gerührt. Dann fügt man das Salz, den Quark und den Rahm dazu, sowie 1 Eßlöffel Zucker oder gewaschenen Kümmel und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß, füllt die Masse sogleich in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt sie bei guter Hitze zu schön gelber Farbe. Mit Zucker zubereitet, eignen sich Preißel- und Johannisbeeren vorzüglich als Beigabe; mit Kümmel zubereitet: Salat und alle grünen Gemüse. Man kann unter die Masse des süßen Quarkauflaufes auch 1—2 Eßlöffel Johannisbeeren oder Preißelbeeren oder einige Weinbeeren mischen.

Das Rosten der Gießkannen zu verhüten. Gießkannen sollen nach dem Gebrauch nicht naß beiseite gestellt werden, weil sie hierdurch leicht rosten. Die Kanne muß vielmehr nach jedem Gebrauch stets ausgetrocknet oder aber zum Ablaufen umgestülpt werden. Ratsam ist auf jeden Fall, die Gießkannen von innen auch mit einem Ölfarbenanstrich zu versehen, denn ein solcher Anstrich verhütet am besten jede Rostbildung.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p., sämtlich in Bromberg.